

CARTE N° 53



— RESTAURANT —

**HÔTEL DE VILLE**

— CRISSIER —

FRANCK (fg) GIOVANNINI

HIVER 2023

## LA CARTE

CHF

---

Elégante galantine de <b>Primeurs d'hiver</b> assaisonnés au balsamique des Alpes	60
<b>Huîtres creuses Marennes Oléron</b> glacées au Champagne et caviar Oscière	130
Pressée de <b>Foie Gras</b> et pommes Boskoop confites, réduction au Merlot tessinois et éclats de courge	85
Salade d'épinards et œuf poché aux <b>Truffes noires</b>	160

---

<b>Saint-Jacques</b> caramélisées aux zestes d'agrumes, courge craquante et jus à la chair de clémentine	75
Tartes renversées de <b>Cardons de Crissier</b> aromatisées aux diamants noirs de Provence	120
Vitellus masqués aux poireaux bleus d'hiver, crème légère aux <b>Truffes</b> flambée au vieux Madère	100

---

Dos de <b>Barbue</b> caramélisé sur l'arête, émulsion gourmande comme une béarnaise	110
Filets de <b>Sole</b> gratinés à la graine de moutarde, chou frisé et ravioles végétales aux aromates	95
<b>Daurade des pêches bretonnes</b> en «habit vert», au Plan Blanchette et estragon d'Orny	100
<b>Langoustines</b> royales croustillantes aux éclats de panais et jus au Cornalin	120
<b>Homard breton</b> rôti en carapace aux truffes noires et corail	140

---

Coffre d' <b>Agneau de lait</b> doré à la moutarde d'herbes fraîches, bouchées d'épaule confite	110
Pièce de <b>Bœuf des Pléiades</b> juste grillée à la fleur de thym et quatre poivres	100
Ris de <b>Veau des Trois-Lacs</b> piqué aux truffes façon Périgueux	95
Pieds de <b>Porc du Jura</b> glacés au Porto et Madère «Hôtel de Ville»	95

---

<b>Poulette des bords du Léman</b> cuisinée façon coq au vin, cuisses fondantes aux salsifis et épinards	90
<b>Poularde de Bresse Miéral</b> truffée en cocotte (2 personnes)	240
<b>Canard nantais</b> au vin rouge «Girardet» (2 personnes)	200

---

<b>Fromages</b> frais et affinés	40
----------------------------------	----

---

<b>Poires Williams valaisannes</b> en cocktail givré complètement pistache	35
Coque givrée d' <b>Oranges sanguines siciliennes</b> , chocolat intense et amandes acidulées	40
Millefeuille de <b>Mangues</b> et noix de coco, aromatisé au Rhum Alpinist	40
Tarte aux <b>Pommes</b> caramélisées au Calvados (2 personnes)	70
Soufflé <b>Mandarine-Citron vert</b> (2 personnes)	60

---

**Pour les déjeuners du mardi au vendredi, nous vous proposons un menu à 240 CHF, qui peut être dégusté en moins de 2 heures.**

Afin de rendre votre expérience encore plus inoubliable, nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de les indiquer au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande.

Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel à chaque service par notre boulanger.

Certains produits rares pourraient malheureusement nous manquer.

Service et TVA 7,7% inclus.